கேரட் அல்வா

தேவையான பொருட்கள்:

சர்க்கரை	-	2 கப்
கேரட்	-	200 கிராம்
நெய்	-	50 கிராம்
முந்திரி, திராட்சை	-	10 கிராம்
ஏலக்காய்	-	3
பால்	-	1 லிட்டர்

செய்முறை:

காரட்டை சுத்தம் செய்து துருவி பாலில் போட்டு வேக வைக்கவும். கெட்டியாக வரும் போது சர்க்கரையை சேர்த்துக் கிண்டவும். வாணலியில் நெய்யை விட்டு காய்ந்ததும் முந்திரி, திராட்சை, நறுக்கிய பாதாம் பருப்பு, ஏலக்காய்த்தூள் சேர்த்து வதக்கி கேரட் அல்வாவில் சேர்க்கவும். சூடாக சாப்பிடவும்.

